

# quatre épice



■ 富士店 0545-55-3388

■ 静岡店 054-371-5020

※通常営業時間 月～土10:30～19:00/日10:30～17:00

※各店舗、休みが異なります。お電話またはHPにてご確認ください。

- ・クリスマスケーキ引渡期間は、カフェの営業をお休みさせていただきます。
- ・実際の商品はカタログと多少異なる場合があります。消費期限は当日中とさせていただきます。
- ・ご予約は各店舗店頭、TELにて受け付けます。当日のキャンセルはお断りさせていただきます
- ・数に限りがございます。受け付け期間内でも、予定数に達し次第締め切らせていただきます。



受付期間  
10/23 (月) - 12/10 (日)

引渡期間  
12/21 (木) - 12/25 (月)

A スペシャルショートケーキ

B ショートケーキ

C ビッシュドノエル

D フルーツのタルト  
チーズクリーム

E イチゴのタルト

φ12cm (3~4人) ¥3,750

φ15cm (5~6人) ¥3,950  
φ18cm (7~8人) ¥5,100

11cm (2~3人) ¥1,800  
22cm (5~6人) ¥3,500

φ18cm (5~6人) ¥3,700  
φ21cm (7~8人) ¥5,100

φ15cm (3~4人) ¥3,300  
φ18cm (5~6人) ¥3,950

通常の2倍以上のイチゴを丸ごと使い、生クリームに「由比産みかんの花のはちみつ」を隠し味に入れました。クリスマスだけの特別なケーキです。

みんな大好き定番のショートケーキ。上品な生クリーム・ふわふわなスポンジ・甘酸っぱいイチゴのバランスが絶妙です。

人気のロールケーキをクリスマス風にアレンジしました。フランス産チョコレートとプラリネクリームを使った優しい甘さのクリームです。

フランス産のチーズを使ったこくのあるチーズクリームに、6種類のフレッシュなフルーツを飾りました。

サクサクのタルト生地とやさしい甘さに仕上げたカスタードクリームが、イチゴの甘酸っぱさを引き立てます。